

TORTE SALATE

Pizza al radicchio

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di pasta di pane
1 kg di radicchio
2 cucchiaini di capperi sotto sale
50 g di olive nere pugliesi
1 spicchio d'aglio
1 tuorlo d'uovo
olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Spezzettare il radicchio e cuocerlo in una casseruola con 5 cucchiaini d'olio, l'aglio, sale e pepe sino a farlo ammorbidire, quindi lasciarlo raffreddare.

Stendere due terzi della pasta in una sfoglia sottile e con questa foderare una teglia da forno dal diametro di 25 cm circa; riempire quindi con il radicchio e distribuirvi, sopra, le olive snocciolate ed i capperi sciacquati e sgocciolati.

In fine, coprire con la pasta rimanente, stesa molto sottilmente, facendo attenzione a fare

aderire bene i bordi; spennellare con il tuorlo e fare cuocere in forno, preriscaldato a 200°, per 30 minuti circa.

Servire tiepida.